

Artisan du Goût

Ardoise à partir du 28 Juillet 2026

E
N
T
R
E
E
S

Croc'truffes du Grésivaudan (17€)

Pain de mie doré au beurre, béchamel à la truffe, lamelle de truffe
charcuterie maison et Burratina

Arancinis (14€)

(boules de riz panées) aux Asperges, petits pois, graines de sésame

Salade Guinguette (une entrée 13€/un plat 22€)

Salade verte bio et locale, croustillons au basilic et comté, pickles
petits fromages frais de la ferme de Belle chambre marinés, noisettes de Barraux

.....

Spaghetti aux légumes d'été bio (23€)

Crème végétale à la tomate, tuile parmesan

Le « Olé Olé » Burger (26€)

Pain artisanal avec Effiloché de confit de Taureau de Camargue – Fr
chorizo, cheddar et tomme de Brebis, accompagné de pdt grenailles rôties et salade

Confit de Bœuf AOP Fin Gras du Mézenc -Fr (29€)

Son jus corsé, lisse de petits pois et poêlée de légumes

Filet de truite Saumonée (38-Murgat) (33€)

Avec sa sauce vierge, barre croustillante de riz et petits légumes de saison

.....

Pavlova aux fruits givrés (10€)

Chantilly verveine

L'Exquis au chocolat (12€)

Fondant, Namelaka de Chocolat blanc, crémeux noir, truite grué cacao

Parfait glacé au limoncello (10€)

Comme un nougat glacé avec gelée de limoncello

Les Gourmands Cinq mignardises diverses et variées

Avec Café ou Thé (14€) Champagne ou Rhum (21€)

P
L
A
T
S

D
E
S
S
E
R
T
S